

Sabato 02 FEBBRAIO 2013 ore 13,00
“Fiorfrì” la cucina
che fa gustare i fiori”



PRANZO DEGUSTAZIONE
con ricette a base di Fiori di campo e di stagione

Menù

trota con giardinetto di margherite, sapa e pecorino
tacchino marinato alla lavanda con salsa di panna acida e tropea
polenta di fioretto con durrello all'aroma di sambuco
creps alle violette mammole e crema di porri e zenzero
raviolo ai legumi e fiori con salsa al tagete e pancetta croccante
brasato di suino con pane al lardo e fiori di primule
sautè di margherite e radicchio
pane fritto ripieno di crema e salsa di infuso al mirtillo
infuso freddo come digestivo
vino: Glera di Bellenda



“Fiorfrì” la cucina che fa gustare i fiori. Si è avverato il sogno dell'esuberante chef Roberto Sebastianelli – chef campione del mondo nel 1998– che porta nelle Marche la “Culinary World Cup”, i cibi tradizionali come le nostre carni ed i nostri pesci accompagnati dal profumo, dal colore e dal fascino dei fiori.

Lo chef Sebastianelli proporrà tutto questo

presso l'Osteria I Beati Paoli

Via Grazie,71 Corridonia (MC)

Prezzo per il pranzo € 28,00

Prenotazioni entro l' 01 FEBBRAIO

 –(0733_433235 – 3356482558)